
Babka marmurkowa 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7051 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

20 dag (niepełna szklanka) mąki ziemniaczanej,

20 dag margaryny,

30 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

4 jaja,

3/4 szklanki mleka lub śmietany,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

1 łyżka kakao,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę utrzeć z cukrem. Dodać żółtka, mąkę (obydwa gatunki) przesianą z proszkiem do pieczenia i ucierać do uzyskania puszystej masy. Masę połączyć z mlekiem Ubić sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. 2/3 ciasta wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Resztę ciasta wymieszać z kakao i wylać na wierzch jasnego ciasta. Piec około 45 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Posypać cukrem pudrem lub polukrować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

45 min w temp. 180°C to trochę za krótko, w średniej tortownicy ciasto wyrosło bardzo ładnie, ale na samej górze było jeszcze nie dopieczone. Proponuję piec 60-75 min

Nadesłał(a):Wilk_pl <zbyszek-n@o2.pl> 2005-11-12 19:11:57

...no i niestety zrobił się zakalec :(Nie mniej jednak w smaku ciasto SUPER! Będę musiał uważać następnym razem, żeby za wcześnie nie wyjmować ;-)

Nadesłał(a):Wilk_pl <zbyszek-n@o2.pl> 2005-11-14 14:11:58

a ile proszku do pieczenia?

Nadesłał(a): 2006-04-15 14:04:35